
Krem pietruszkowo-selerowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2839 razy.

SKŁADNIKI

- * 150 g marchwi
- * 150 g pietruszki
- * 150 g selera
- * 1 szalotka
- * 1 łyżka masła
- * 250 ml mleka
- * sól, pieprz
- * 1 łyżeczka suszonego tymianku
- * pieprz kajeński
- * 125 ml śmietany kremówki
- * 1/2 pęczka natki pietruszki

Marchew, pietruszkę i seler oczyścić , opłukać , osączyć i pokroić w małą kostkę. Szalotkę oczyścić i posiekać . W dużym garnku roztopić masło i poddusić w nim przygotowane warzywa. Wlać mleko i 0,5 litra wody. Całość doprawić solą, pieprzem, pieprzem kajeńskim i tymiankiem.

Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem około 20 minut.

Zupę zmiksować . Śmietanę ubić , dodać do przestudzonej zupy i delikatnie wymieszać . Natkę pietruszki opłukać , osączyć i posiekać .

Zupę podgrzać , wlać do talerzy lub kamionkowych misek. Każdą porcję posypać pietruszką.

Podawać z bagietką.

Źródło: Telegazeta TVP2